# This Page Is Inserted by IFW Operations and is not a part of the Official Record

## **BEST AVAILABLE IMAGES**

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

## IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning documents will not correct images, please do not report the images to the Image Problem Mailbox.

Process for	the production of rhamnose or fucose.
Patenttinumero:	EP0102535
Julkaisupäivä:	1984-03-14
Keksijä(t):	VOELSKOW HARTMUT DR;; SCHLINGMANN MERTEN DR
Hakija(t):	HOECHST AG (DE)
Pyydetty patentti:	□ <u>EP0102535</u>
Hakemusnumero:	EP19830107721 19830805
Prioriteettinumero (t):	DE19823229700 19820810; DE19833300633 19830111
IPC-luokitus	C12P19/04; C13K13/00
EC-luokitus	C12P19/04, C13K13/00
Vastineet:	AU1782083, BR8304279, DD210074, DE3300633, DK363483,
	ES8404412, FI832848, GR78922, NO832858, COA7517, PT77172
	Tiivistelmä
produces extracellu	pacteria of the genera Alcaligenes, Klebsiella, Pseudomonas or Enterobacter ular polysaccharides which are rich in rhamnose or fucose. These deoxysugars can, s of the polysaccharide, be isolated from the hydrolysate.
	Tiedot otettu esp@cenetin tietokannasta - I2

### **Selitys**

Verfahren zur Herstellung von Rhamnose oder Fucoe Die Erfindung betrifft ein Verfahren zur Herstellung von Rhamnose oder Fucose, das dadurch gekennzeichnet ist, d?ss man durch Fermentation mit Bakterien der Gattungen Alcaligenes, Klebsiella, Pseudomonas oder Enterobacter ein an diesen Desoxyzuckern reiches extracelluläres Polysaccharid erzeugt, dieses hydrolysiert und die gebildeten Desoxy- zucker abtrennt.

Die Desoxyzucker Rhamnose und Fucose sind auf chemischem Weg nur sehr schwer zugänglich. Es ist bekannt, dass zahlreiche Bakterien in der Lage sind, Desoxyzucker zu synthetisieren.

Lipopolysaccharide enthalten sehr häufig Rhamnose und/oder Fucose, ebenso zahlreiche extracelluläre Polysaccharide, jedoch jeweils nur in sehr geringes, Merjgen.

Es wurde nun gefunden, dass Bakterien der Gattungen Alcaligenes, Klebsiella, Pseudomonas und Enterobacter extracelluläre Polysaccharide synthetisieren können, die mehr als 10 % Rhamnose und/oder Fucose enthalten, und dass diese Desoxyzucker aus den gebildeten Polysacchariden auch in guten Ausbeuten gewonnen werden können. Im folgenden werden bevorzugte Ausgestaltungen dieser Erfindung näher erläutert.

Eine Ausgestaltung des erfindungsgemässen Verfahrens besteht darin, ein Bakterium der Gattung Alcaligenes in einem zuckerreichen Medium in belüfteter Submerskultur zu fermentieren, das gebildete Polysaccharid - nach vorheriger Isolierung und gegebenenfalls Trocknung oder unmittelbar - zu hydrolysieren und aus dem Hydrolysat die Rharnnose zu gewinnen.

Eine andere Ausgestaltung der Erfindung besteht darin, dass ein Bakterium der Gattung Pseudomonas, insbesondere der aus der EP-PS 12 552 bekannte Stamm ATCC 31lot61, wie beschrieben fermentiert und aus dem rhamnosereichen Exopolysaccharid die Rhamnose isoliert wird.

Eine andere Ausgestaltung der Erfindung besteht darin, dass ein Bakterium der Gattung Klebsiella, insbesondere der Art Klebsiella pneumoniae, vor allem der aus der US-PS ii 350 769 bekannte Stamm ATCC 31488, wie beschrieben fermentiert und aus dem fucosereichen Exopolysaccharid die Fucose isoliert wird. Zahlreiche nichtpathogene Stämme wurden in letzter Zeit aus der Art K. pneumoniae ausgegliedert und der neuen Art K. planticola zugeordnet. Unabhängig von dieser Nomenklatur betrifft diese Ausgestaltung der Erfindung die Verwendung solcher Bakterien der Gattung Klebsiella, die fucosereiche Exopolysaccharide bilden.

Eine weitere Ausführungsform der Erfindung besteht darin, ein Bakterium der Gattung Enterobacter, vorzugsweise der Arten Enterobacter cloacae oder Enterobacter sakazaki, wie vorstehend beschrieben zu fermentieren und aus dem erhaltenen Polysaccharid Fucose zu gewinnen.

Die Auswahl geeigneter Stämme der genannten Bakterienarten erfolgt durch chromatographische Analyse der gebildeten Exopolysaccharide, die in üblicher Weise hydrolysiert werden, beispielsweise durch Papier-, Dünnschicht-, Hochdruckflüssig- oder Gaschromatographie geeigneter Derivate.

Als zuckerreiche Kulturmedien für die beschriebenen Verfahren dienen solche, die als Kohlenstoffquelle im wesentlichen Glucose1 Saccharose, Lactose, Galactose, Fructose oder andere zuckerhaltige Rohstoffe wie Molke enthalten. Als Stickstoffquellen dienen anorganische Salze wie Natriumnitrat oder Ammoniumsalze und/oder organische Stickstoffquellen wie Cornsteep (Maisquellwasser), Hefeextrakt, Sojamehl oder dergleichen. Wird Molke als Zuckerquelle verwendet, so kann aufgrund ihres Eiweissgehaltes der Anteil der übrigen Stickstoffquellen verringert werden. Weiterhin enthalten die Kulturmedien die üblichen Salze und Spurenelemente.

Die Fermentationsbedingungen entsprechen den für Bakterien dieser Gattungen üblichen: Die Temperatur wird in einem Bereich von etwa 25 bis etwa 400C, insbesondere etwa 300C gehalten. Der pH-Wert wird auf einen Bereich von etwa 6 bis 7,5, insbesondere etwa 6,8 eingestellt und konstant gehalten. Die Kultur wird mit etwa 1 bis 2 1, vorzugsweise 1,5 1 pro Minute und pro 1 Medium belüftet und gerührt.

Nach etwa 5 bis 7 Tagen ist der Zucker abgebaut und die Bakterien haben etwa 15 bis 25 g Polysaccharid pro Liter Medium, meistens etwa 20 g/l Medium, ausgeschieden. Der Gehalt an Rhamnose bzw. Fucose liegt bei leistungsfähigen Stämmen bei über 20 %, teilweise über 50 %. <u>Die Hydrolyse der Polysacchari</u>de erfolgt in bekannter Weise, z. B. mit wässrigen Säuren wie Salzsäure, Schwefelsäure, Phosphorsäure oder Essigsäure, zweckmässig bei erhöhter Temperatur, vorzugsweise bei etwa 80 bis 1200C.

Die Hydrolyse ist im allgemeinen nach 4 bis 10 Stunden abgeschlossen. Je nach Art der eingesetzten Säure kann diese durch Destillation oder neutralisierende Fällung entfernt und die säurefreie zuckerhaltige Lösung in bekannter Weise aufgetrennt werden.

Je nach Zusammensetzung des Hydrolysats erfolgt die Abtrennung des gewünschten Desoxyzuckers durch chromatographische Methoden, beispielsweise durch Ionenaustauschchro matographie, oder Adsorption an geeigneten oberflächenreichen Substanzen wie Zeolithen. Eine andere bevorzugte Aufarbeitung besteht darin, dass das Hydrolysat fermentativ aufgearbeitet wird, wobei die Nebenprodukte abgebaut werden und der gewünschte Desoxyzucker angereichert wird.

Die erfindungsgemäss erhältlichen Methylpentosen Rhamnose und Fucose eignen sic als Ausgangsstoff für die Synthese von Aromastoffen.

In den folgenden Beispielen beziehen sich Prozentangaben auf das Gesicht, sofern nichts anderes angegeben ist.

Beispiel 1 Alcaligenes sp. wird in einem Kulturmedium gezüchtet, das pro Liter die folgenden Inhaltsstoffe enthielt: 50 g Glucose 0,005 g Fe(III)citrat

1,5 g Cornsteep (trocken) 0,001 g MnS04

1,0 g NaNO3 0,0005 g ZnCl2

1,0 g KH2PO4 0,00012 g CuS04

0,5 g MgSO4.7H2O 0,00011 g CoCl2

0,015 g CaCl2 0,00012 g Na2MoO4 .2H2O 0 Die Temperatur der Kultur wird auf 300C und der pH-'ert auf 6,8 eingestellt und konstant gehalten. Die gerührte Kultur wird mit 1,5 1 Luft pro Minute und pro Liter Medium versorgt. Nach 6 Tagen ist der Zucker abgebaut.

Pro Liter Kulturmedium wurden etwa 20 g Polysaccharid ausgeschieden, das zu etwa 50 Vp aus Rhamnose, 30 F Glucose, 15 % Galactose sowie etwa 5 % Fucose bestand.

Das Polysaccharid wurde mit wässriger Salzsäure bei etwa 10000 im Verlauf von 6 Stunden hydrolysiert. Anschliessend wurde der Chlorwasserstoff durch Destillation entfernt.

Das neutrale Hydrolysat wird auf eine Zuckerkonzentration von etwa 20 % mit Wasser verdünnt und 1 % Hefeextrakt, 0,6 % Harnstoff, 0,12 % KH2PO4 und 0,018 % Na2HP04 zugesetzt. Nach Einstellung des pH-Wertes auf 6,0 bis 6,5 wird mit einer Hefe der Art Saccharomyces cerevisiae beimpft, die die Glucose und Galactose aus dem gespaltencn Polysaccharid unter anacroben Bedingungen bei 30 bis 37 C zu Ethanol vergärt und die Desoxyzucker zurückl ässt.

Im Kulturmedium kann anstelle der Glucose als Zucker auch Saccharose, Lactose, Galaktose, Mannose, Fructose oder Molke eingesetzt werden, wobei im Falle der Molke nach Bestimmung des Lactosegehalts ebenfalls etwa 50 g Zucker pro Liter eingesetzt werden. Aufgrund des Eiweissgehaltes der Molke wird der Anteil an Cornsteep und NaNO3 entsprechend reduziert. Man erhält so zwischen 15 und 25 g Polysaccharid pro Liter, die zu 40 bis 60 % aus Rhamnose, 20 bis 40 % aus Glucose, 10 bis 20 % aus Galactose sowie 1 bis 5 % Fucose bestehen.

Die Hydrolyse kann anstelle von Salzsäure auch mit Schwefelsäure, Phosphorsäure oder Essigsäure bei 80 bis 1200C im Verlauf von 4 bis 10 Stunden erfolgen. Nach der Hydrolyse kann die Essigsäure - wie die Salzsäure - durch Destillation entfernt werden, während Schwefelsäure und Phosphorsäure mit Hilfe von Calciumionen abgetrennt werden können.

Die Abtrennung der Glucose und Galactose aus dem Hydrolysat durch Vergärung kann anstelle von Saccharomyces cerevisiae auch mit anderen Hefearten, einzeln oder gemeinsam, erfolgen.

Aus dem Hydrolysat kann die Glucose auch durch das Enzym Glucoseoxydase in Gegenwart von Sauerstoff in Gluconsäure überführt werden, die bei pH 11 bis 12 mit Calcium- oder Magnesium-Ionen in Form der schwerlöslichen Salze abgetrennt werden kann. Hierbei bleiben die nicht umgesetzten Zucker im Überstand gelöst, woraus sie isoliert und, falls erforderlich, nach bekannten Methoden getrennt werden können.

Beispiel 2 Beispiel 1 wird in der Form abgewandelt, dass das Kulturmedium anstelle von NaN03 und KH2P04 pro Liter 1 g Hefeextrakt und anstelle der 1,5 g Cornsteep 2 g enthält. Weiterhin wird anstelle von Alcaligenes sp. Enterobacter sakazaki eingesetzt. Die Kermentationsparameter stimmen mit

Beispiel 1 überein.

In der Kultur werden nach 6 Tagen 16 g Polysaccharid pro Liter gebildet, wobei die Glucose zu 95 % abgebaut ist. Das Polysaccharid enthält etwa 30 S Fucose.

Arbeitet man anstelle von Glucose mit den anderen in Beispiel 1 genannten Zuckern bzw. Molke, so erhält man innerhalb von 5 bis 7 Tagen pro Liter Kulturmedium 12 bis 18 g Polysaccharid, das 20 bis 40 % Fucose enthält.

Beispiel 3 Das nach Beispiel 1 der EP-PS 12 552 erhaltene rhamnosereiche Exopolysaccharid wird gemass Beispiel 1 aufgearbeitet und die Rhamnose isoliert.

Beispiel 4 Nach den Angaben der US-PS 4 350 769 wird ein fucost:reicL'es Exopolysaccharid erzeugt und gemäss Beispiel 1 aufgearbeitet.

Tiedot otettu esp@cenetin tietokannasta - I2

#### **Vaatimukset**

#### Patentansprüche:

- 1. Verfahren zur Herstellung von Rhamnose oder Fucose, da durch gekennzeichnet, dass man durch Fermentation mit Bakterien der Gattung Alcaligenes, Klebsiella, Pseudo monas oder Enterobacter ein an diesen Desoxyzuckern reiches extracelluläres Polysaccharid erzeugt, dieses hydrolysiert und die gebildeten Desoxyzucker abtrennt.
- 2. Verfahren nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass man mit Bakterien der Gattung Alcaligenes oder Pseudomo nas ein rhamnosereiches Polysaccharid erzeugt.
- 3. Verfahren nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, dass Bakterien des Pseudomonas-Stammes ATCC 31 461 ein gesetzt werden.
- 4. Verfahren nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass man mit Bakterien der Gattung Enterobacter oder Klebsiella ein fucosereiches Polysaccharid erzeugt.
- 5. Verfahren nach Anspruch 4, dadurch gekennzeichnet, dass Bakterien der Art Enterobacter sakazaki oder cloacae ein gesetzt werden.
- 6. Verfahren nach Anspruch 4, dadurch gekennzeichnet, dass Bak terien der Art Klebsiella pneumoniae eingesetzt werden.
  - 7. Verfahren nach Anspruch 6, dadurch gekennzeichnet, dass Bakterien des Stammes ATCC 31 488 eingesetzt werden.
  - 8. Verfahren nach einem oder mehreren der Ansprüche 1 bis 7, dadurch gekennzeichnet, dass die Fermentation unter aeroben Bedingungen bei 25 bis 400C und in einem pH-Bereich von 6 bis 7,5 durchgeführt wird und das gebildete Polysaccharid bei erhöhter Temperatur mit Säuren hydrolysiert wird.
  - 9. Verfahren nach Anspruch 8, dadurch gekennzeichnet, dass die Hydrolyse bei 80 bis 1200C erfolgt.
- 10. Verfahren nach einem oder mehreren der Ansprüche 1 bis 9, dadurch gekennzeichnet, dass die Abtrennung des gebildeten Desoxyzuckers durch Chromatographie, Adsorption oder fermentativen Abbau der Nebenprodukte erfolgt.

Tiedot otettu esp@cenetin tietokannasta - I2

	AU-A-17820/83
84-057319/10 D17 E13 (D16) FARH 11.01.83 D(5-C8)	D(5.C8) E(7-A2).
10,08,82-DE-229700 (+ DE-300633) (01,03,84) C12p-19/02	- 1
Rhamnose or fucos prepn by preparing desoxy-sugar-contg. extra-	A rhamnose-rich polysaccharide is produced with
cellular polysaccharide by bacterial fermentation, hydrolysis and	bacteria of the Alcaligenes of Pseudomonas type, esp. me Pseudomonas ATCC 31461 etrain. A fucose-rich polysacc-
	haride is produced with Enterobacter or Klebsiella type
(184-024229 Prepn. of rhamnose or fucose comprises	bacteria, eap. Enterobacter sakazaki or cloacae or klahaialla oneumoniae, partic, the ATCC 31488 strain.
first producing an extra-cellular polysaccharide, rich in	Fermentation takes place under aerobic conditions at 25-
	40°C, at pH 6-7.5.
Alcaligenes, Kiebstella, Pseudomonas of Enteroacter	EXAMPLE
type. The prod. 18 hydrolysed, press formed in sept. e.g. by chromato-	
graphy adaptation or by the fermentative degradation of	contg., per 1., 50 g glucose, 1.5 g cornsteep, 1 g NaNO,
	1 g KH, PO4, 0.5 g MgSO4.7H,O and small amte. of CaCl.
	Fe(III) citrate, MnSO4, ZnCl2, CuSO4, CoCl2, and Na2MoO4
USE	2H2O. Cultivation took 6 days at 30°C, pH 6.8 with aeration
Khamhoge and jucode are used as starting the control of	20 g Polysaccharide confg. 50% rhamnose. 30% glucose.
for the synthesis of aroma materials.	15% galactose and 5% fucose were sepd. from f 1. culture
ADVANTAGE	medium. After hydrolysis with HCl, the neutral hydrolysm
Polygaccharides contg. > 10% rhamnose and/or fucuse	was dild, with water to sugar concn. 20%. After setting
can be synthesised. The desoxysugars are recovered in	pH 6-6.5, and inoculating with Saccharomyces cerevisiae.
good vields.	glucose and galactose were fermented to EtOH under anac-
	robic conditions, leaving the desoxysugar, (app200HDDwgNo
DETAILS	0/0).